

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehidupan masyarakat, terutama di kota-kota besar dicirikan dengan segala sesuatu yang serba praktis, mudah, dan cepat. Salah satunya yaitu dalam pemilihan makanan, baik makanan cepat saji, maupun makanan jajanan. Masyarakat beranggapan bahwa makanan cepat saji dan jajanan memiliki rasa yang lebih lezat dan mudah didapat dibandingkan dengan makanan sehat seperti sayur dan buah. Konsumsi pangan sumber antioksidan yaitu buah-buahan apalagi kulit buah secara tidak langsung kurang diminati masyarakat, bahkan menjadi sampah dan tidak dimanfaatkan. Biasanya rasanya cenderung pahit dan memiliki aroma langu yang kurang menarik minat masyarakat dalam mengonsumsi buah tersebut. Akibatnya, berbagai penyakit timbul karena kurang mengonsumsi makanan yang berserat dan antioksidan (Soeharto 2001).

Salah satu buah-buahan kaya antioksidan yaitu buah manggis. Manggis (*Garcinia mangostana L.*) merupakan tanaman tahunan dan tanaman asli Asia Tenggara. Tanaman ini mendapat julukan hebat sebagai ratu buah atau *queen of fruits* yang memiliki buah dengan rasa kombinasi manis dan kecut. Kulit dari buah manggis ini terdapat pigmen dari kelompok antosianin dengan kemampuan sebagai antioksidan yang disebut dengan senyawa *xanthone*. Salah satu bentuk alternatif pengolahan dari kulit manggis dapat dilakukan aplikasinya ke dalam bentuk produk es krim (Mardiana 2012).

Es krim merupakan produk makanan yang cukup populer dan disukai oleh berbagai golongan masyarakat, dikarenakan makanan ini memiliki berbagai macam variasi rasa, warna, dan bentuk. Untuk itu pada laporan tugas akhir ini, penulis memberikan alternatif makanan sehat yang lezat yang disajikan dalam bentuk es krim dengan campuran kulit manggis kaya akan antioksidan (Chen 2008).

I.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana proses pembuatan es krim dengan campuran kulit manggis?
2. Berapakah kandungan gizi dan antioksidan yang terdapat dalam es krim kulit manggis?
3. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap produk es krim dengan campuran kulit manggis?

I.3. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari tugas akhir ini adalah:

1. Merancang proses pembuatan es krim kulit manggis.
2. Mengetahui kandungan gizi dan antioksidan terdapat pada es krim kulit manggis.
3. Mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap produk es krim kulit manggis.